

Durant cette saison, nous avons étudié 4 vignobles français : Cahors, les Grès-de-Montpellier, l'Ardèche et Chablis. Pour les régions étrangères, nous avons voyagé dans le Sud avec le vignoble des Marches en Italie et la Grèce. Ensuite, nous avons testé l'alliance entre le vin et les chocolats. Pour la partie plus technique, nous nous sommes intéressés aux contenants variés des vins et aux cépages oubliés ou interdits.

L'idée est de retenir deux ou trois éléments de chacun de ses 9 cours afin de mieux briller en société et surtout de nourrir sa mémoire, curieuse des choses du vin. Vous trouverez-ci dessous les points clefs à mémoriser.

Bien sûr, il y a ceux qui sont là depuis de nombreuses années et ceux qui arrivent. L'idée est donc de chercher ensemble, en équipe. Si vous êtes malin(e), pensez à apporter une douceur pour ceux qui n'ont de cesse de faire leur travaux théoriques et pratiques et qui attendent la grande épreuve avec fébrilité. Pour ceux qui n'ont pas lu un seul des cours et qui ont négligé la partie pratique à la maison, ne vous inquiétez pas, chacun vient chercher ce qu'il a envie.

Bon, d'accord, je suis en train de vous préparer des questions super méga difficiles et plein de pièges dans les vins à découvrir. Mais, il faut bien que la lumière continue à briller dans les yeux de l'animatrice ! J'ai gardé une partie de mon âme d'enfant et j'aime bien vous tendre de gentils pièges qui permettent de relativiser le monde qui nous entoure.

Bonne révision et à très vite.

1. Géographie :

Alors quelles questions pour la géographie ?

On va commencer avec des choses faciles. Par exemple, localiser le vignoble des Marches en Italie, expliquer pourquoi il n'y a pas de train dans le département de l'Ardèche, dire pourquoi les vins de Chablis ont été avilis après la règle des 20 lieux et citer 4 AOC proches de Montpellier. Ah oui, je vais rajouter une petite question sur la localisation du Péloponnèse.

C'est bien comme entrée en matière, non ? C'est parti .

Questions possibles	Réponses attendues
Dans quelle partie de l'Italie est situé le vignoble des Marches ?	Le vignoble des Marches se situe dans le Centre de l'Italie au bord de la mer adriatique. Il est entouré par l'Émilie-Romagne , la Toscane, l'Ombrie, les Abruzzes et le Latium.



Questions possibles	Réponses attendues
Pourquoi le département de l'Ardèche ne contient aucune gare sncf et qu'il n'y a donc aucun transport de voyageurs ?	L'Ardèche est un département pauvre, avec une population qui n'aime que les vins d'hybrides et qui déteste la modernité ! Hum, réponse partiellement juste seulement. En fait la géographie de l'Ardèche entre en partie en jeu. C'est trop encaissé, il y a trop de dénivelé et c'est trop boisé. Ce n'est pas pour rien que les soixante-huitards de tout poil s'y sont rassemblés. Les contreforts du Massif Central, sont difficiles à traverser, il est plus aisé de suivre les grands axes fluviaux ou les grandes plaines pour faire des lignes de train et surtout pour les conserver. Et c'est mieux aussi d'avoir de vraies richesses dans le sous-sol. Enfin quelque chose qui économiquement est rentable, parce que les châtaignes, le ver à soie dans des musées ou le clinton (cépage hybride), ce n'est pas économiquement suffisant pour maintenir une densité de population permettant le maintien d'une voie ferrée publique.

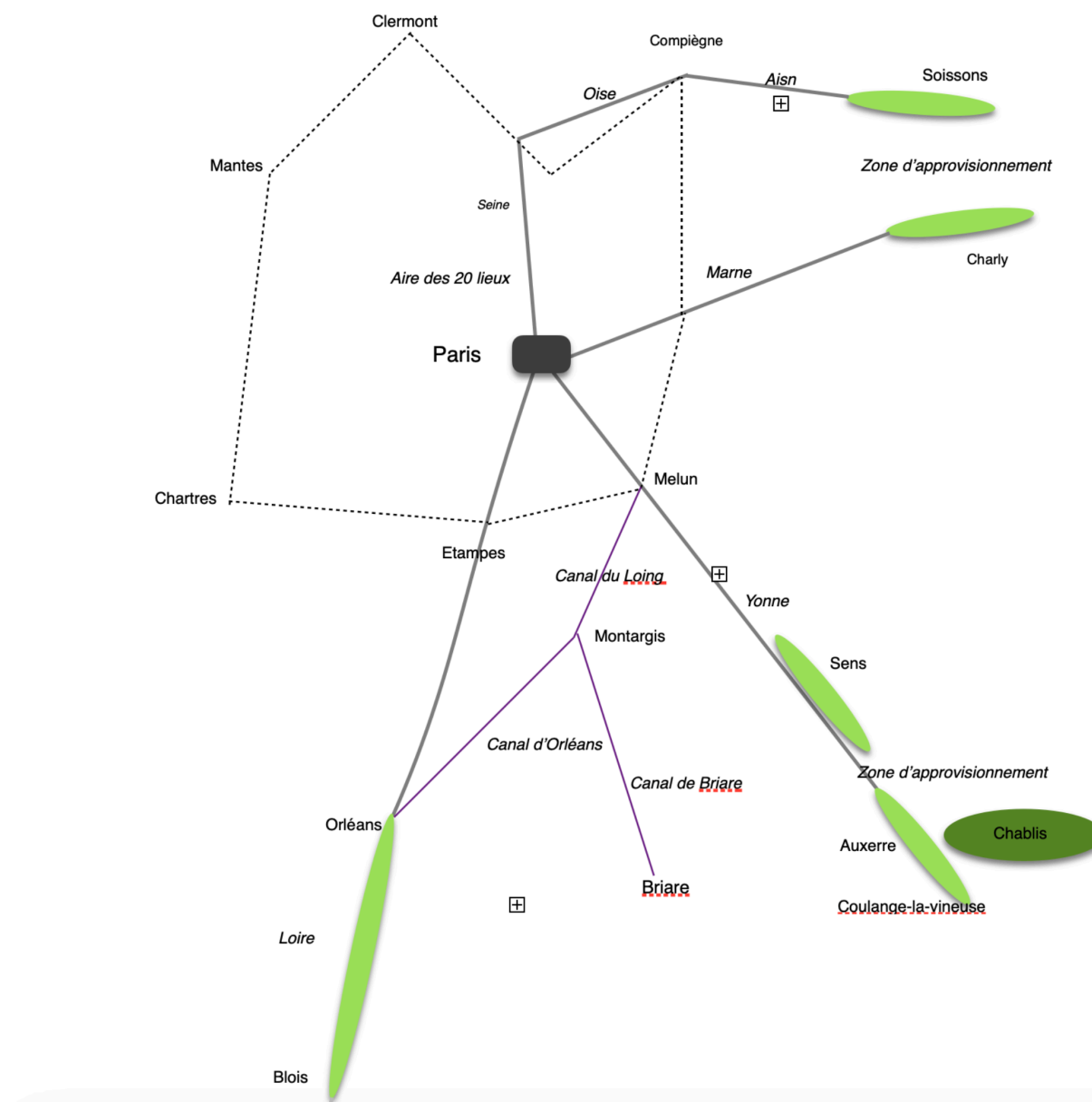
Les Ardéchois et les touristes adeptes du coin le savent bien : il n'y a pas de gares en Ardèche ! Une époque bientôt révolue, puisque la région Auvergne Rhône-Alpes vient d'officialiser la réouverture de trois gares dans le département d'ici cinq ans maximum.

MARIE PRIVÉ | Publié le 09/04/2019 à 20h44 - Mis à jour le 23/04/2019

Sources : <https://www.geo.fr/voyage/trois-gares-vont-rouvrir-en-ardeche-seul-departement-francais-sans-trains-de-voyageurs-195207>

Bon, on est en 2023. Si le projet n'a pas été reporté sine die à cause du Covid, il ne reste donc plus qu'un an pour revoir un train en Ardèche !

Questions possibles	Réponses attendues
Pourquoi les vins de Chablis ont été avilis à partir du 17 ^e siècle ?	Parce que la côte d'Auxerre se trouve à une distance raisonnable de Paris, que l'Yonne est navigable et qu'il n'y avait pas assez de gens assez puissants et fortunés à Auxerre à ce moment là pour dire non à l'avilissement des vins de leur région. Par contre, en Champagne, eux, ils n'ont pas accepté. Il faut dire qu'on a jamais couronné de rois à Auxerre et qu'à Reims, c'est quand même plus prestigieux. Mais au fait, le Vin de Champagne mousseux cela date de quand ? Il faisait quoi comme bon vin en Champagne au 17^e siècle ? Et avilir, c'est rendre mauvais, moins bon. Un vilain, un vil personnage, un vil vin.



*Approvisionnement de Paris en vins à bon marché aux XVII^e et XVIII^e siècles
D'après les travaux de Roger Dion « Histoire de la vigne et du vin en France » page 556*

Questions possibles	Réponses attendues
Où se situe le Péloponnèse en Grèce et quelles productions réputées issues de la vigne en sont issues ?	Pour ceux qui ne sont pas du tout visuels et/ou qui détestent la géographie, il y a un moyen mnémotechnique trop facile. Le Péloponnèse c'est la main de la Grèce, une main bizarre, à quatre doigts. Le cépage malvoisie nous indique que c'est là que les Vénitiens venaient chercher leur bon vin, au niveau du deuxième doigt de la main. Le port s'appelle Monemvasia qui veut dire Malvoisie. Et c'est dans le Péloponnèse que l'on trouve le raisin de Corinthe, mais aussi de super muscat , en particulier celui de Patras et de la malvoisie.



Le Péloponnèse

La Grèce

2. Histoire

Pour les questions d'histoire, j'espère que vous avez déjà commencé à réviser, sinon, vous risquez de passer des nuits très courtes d'ici la grande épreuve !

Questions possibles	Réponses attendues
Est-ce que le vin jouait un rôle important en Grèce durant l'Antiquité ?	A l'époque Classique, entre le V et IV^e siècle av.J.C, le monde Grec était à son apogée. Ses vins étaient perçus comme faisant partie des plus grands vins du monde, en particulier les muscats. Deux productions cohabitaient : une production pour l'élite et une production de masse. Dyonisos indiquait l'importance du vin dans la civilisation grecque et mettait déjà en évidence l'ambivalence du vin (Dieu de la folie, des excès, du théâtre...).

Questions possibles	Réponses attendues
Pourquoi Venise a-t-elle joué un rôle si important dans le commerce des vins grecs durant le Moyen âge et la Renaissance ?	Après l'effondrement de l'empire romain d'Occident en 476, on assiste à une montée progressive en puissance de certaines villes italiennes. Il n'y a plus d'état unifié, mais des villes qui sont en concurrence entre elles et qui peuvent dépendre d'intérêts de royaumes ou d'empire étrangers. Le commerce sur la Méditerranée va être florissant. Venise va jouer avec Gênes et Florence un rôle central sur ce commerce. Vous pouvez encore percevoir cette richesse ancienne en vous promenant dans les ruelles de la sérénissime. Les Vénitiens ont su nouer des liens commerciaux puissants avec l'empire Byzantin à différentes périodes de son histoire. Les muscats grecs et le raisin de Corinthe seront deux produits exportés en abondance vers la péninsule italienne, le Royaume-Uni et les Pays-Bas.

Questions possibles	Réponses attendues
Quel est le lien entre les Ducs de Bourgogne et les vins de la côte d'Auxerre ?	Règne des grands ducs de 1363 à 1477. Le Duché contient la côte d'Auxerre. La possibilité de faire voyager du vin via l'Yonne est très intéressante, car L'Yonne est un affluent de la Seine qui ouvre un accès vers Paris et la Manche. La puissance des ducs de Bourgogne permet au vin d'Auxerre d'être exporté via vers les Flandres et le Royaume-Uni. Le vin produit est alors qualitatif.

Questions possibles	Réponses attendues
En quoi consiste la règle des vingt lieux	En 1577, Henry III (le frère de la reine Margot et le beau-frère du futur Henry IV) , au vue de l'augmentation du nombre d'habitants de Paris, décida de favoriser la production locale des céréales plutôt que celle du vin. Il mit en place la règle des 20 lieux, obligeant les négociants et cabaretiers parisiens à acheter leurs vins dans des vignobles situés à plus de 88 km de Paris. Cette règle va progressivement entraîner la disparition du vignoble d'Île de France qui était un des plus importants du pays dont la production était destiné au peuple et de prix très bas. Les professionnels se tourneront vers les vignobles les plus proches qui accepteraient de produire ses vins de soif. Progressivement, l'avitillement du vignoble d'Orléans, de la Touraine et de la Côte d'Auxerre va se mettre en place. Les cépages gros producteurs comme le gouais, le sacy, l'aligoté, le gamay vont être de plus en plus plantés sur les vignobles destinés nouvellement destinés à ce marché parisien et la qualité des vins va s'effondrer. On parle alors d'avitillement de ses vignobles.

Questions possibles	Réponses attendues
Quel est le lien entre l'indépendance de la Grèce et la colonisation de l'Algérie ?	En 1830, la Grèce devient indépendante grâce à l'intervention de la France, de l'Angleterre et de la Russie qui vont obtenir en échange des avantages commerciaux très intéressants sur le pays. Cette même année, la France colonise l'Algérie. Dans un premier temps l'état français va chercher à développer des productions complémentaires à celle du territoire français. Elle voulait éviter de mettre en concurrence les produits de la colonie avec les produits de la métropole. Cela ne va tenir qu'un temps.

Questions possibles	Réponses attendues
Pourquoi la mise en place de la lignée train Sète /Paris va avoir une influence sur les vins de la côte d'Auxerre ?	Les vins du Midi sont livrés en grande quantité et à très bas prix à Paris, dans le nord du pays et vers Bordeaux. Il n'y a jamais eu autant de vigne en France, on est proche des 3 millions d'hectares. Il en reste 0,78 million aujourd'hui.

3. Œnologie : Les contenants du vin

3.1. Définition :

Cuve (à vin) : vaisseau vinaire destiné à contenir les vendanges et les moûts en fermentation, à assembler et à conserver les vins.

Tonneau : cuve en bois provenant historiquement de la réunion de 4 barriques bordelaises de 225 litres, soit une capacité de 900 l.

Foudre : grand vaisseau vinaire ayant la forme d'une barrique dont les fonds sont ronds ou elliptiques si le foudre est ovale. Les foudres se couchent sur les douves et les fonds sont verticaux. Les bois qui composent les foudres font de 8 à 10 cm d'épaisseur pour les foudres de 200 à 350 hl.

Barrique : fût destiné à recevoir du vin, pouvant être manipulé à la main et destiné au transport à l'origine. Sa capacité change suivant les régions : dans le bordelais elle fait 225 l, en bourgogne 228 l, à Cognac 350 l. La barrique bordelaise est la plus répandue, mais historiquement les barriques avaient des capacités allant de 80 à 400 litres selon les régions.

Fût : ce terme représente à l'origine la partie droite d'un tronc d'arbre. Puis par le langage c'est devenu le bois formant le corps d'un instrument, d'un meuble, d'un outil ou d'un contenant qui sont issus du fût. Puis on l'a associé au contenant en bois contenant des vins ou d'autres produits. Aujourd'hui, on parle même de fût métallique. La barrique est un fût de bois particulier, réservée à l'usage des vins. Vous trouverez indistinctement dans la littérature les termes de «barrique» ou de «fût de chêne» qui représente des contenants souvent inférieurs à 400 l.

Jarre : Grand récipient de forme ovoïde, généralement en grès ou en terre cuite.

Qvévri : Jarre géorgienne traditionnelle souterraine, fabriquée à la main, de taille variable allant de 800 à 3500 litres.

Vin orange : Elaboré à partir de cépages blanc vinifié comme un vin rouge, la macération apportant de la couleur et des tanins au vin.

3.2. Matériaux

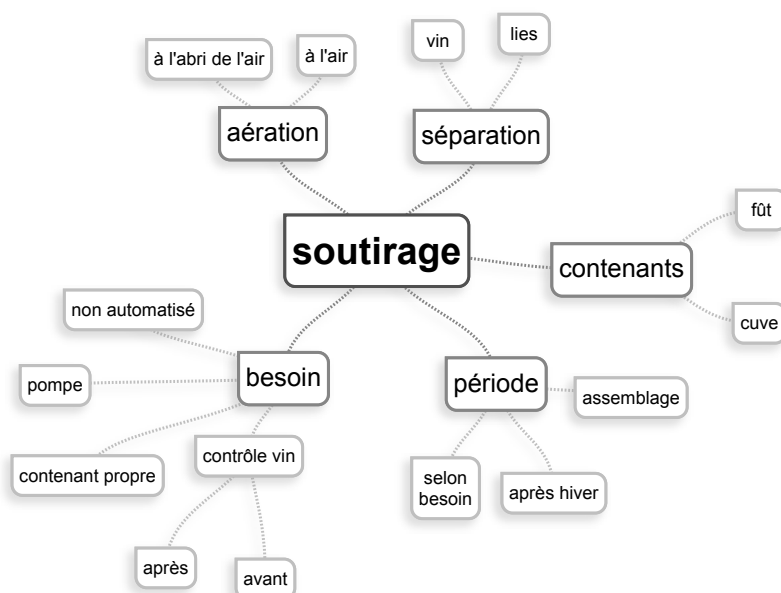
- **Inox :** Pratique pour le nettoyage, onéreux, revendable, très mauvais isolant.
- **Béton affranchi :** meilleur isolant, peu onéreux, risque de contamination
- **Béton revêtu époxy :** Meilleur isolant, peu de risque de contamination, peu onéreux, difficulté de nettoyage des cuves souterraines. Possibilités d'avoir des contenants de grandes capacités. Peut aujourd'hui se revendre pour les cuves mobiles.
- **Bois :** Bonne inertie thermique, poreux, difficile à nettoyer, contamination possible, cher, apport de tanins et d'arômes.
- **Terre cuite :** Poreux, fragile, lourd, donne un goût de terre au vin, cher actuellement, contamination possible.
- **Grès :** Non poreux, lourd, fragile, cher, peu de risque de contamination.

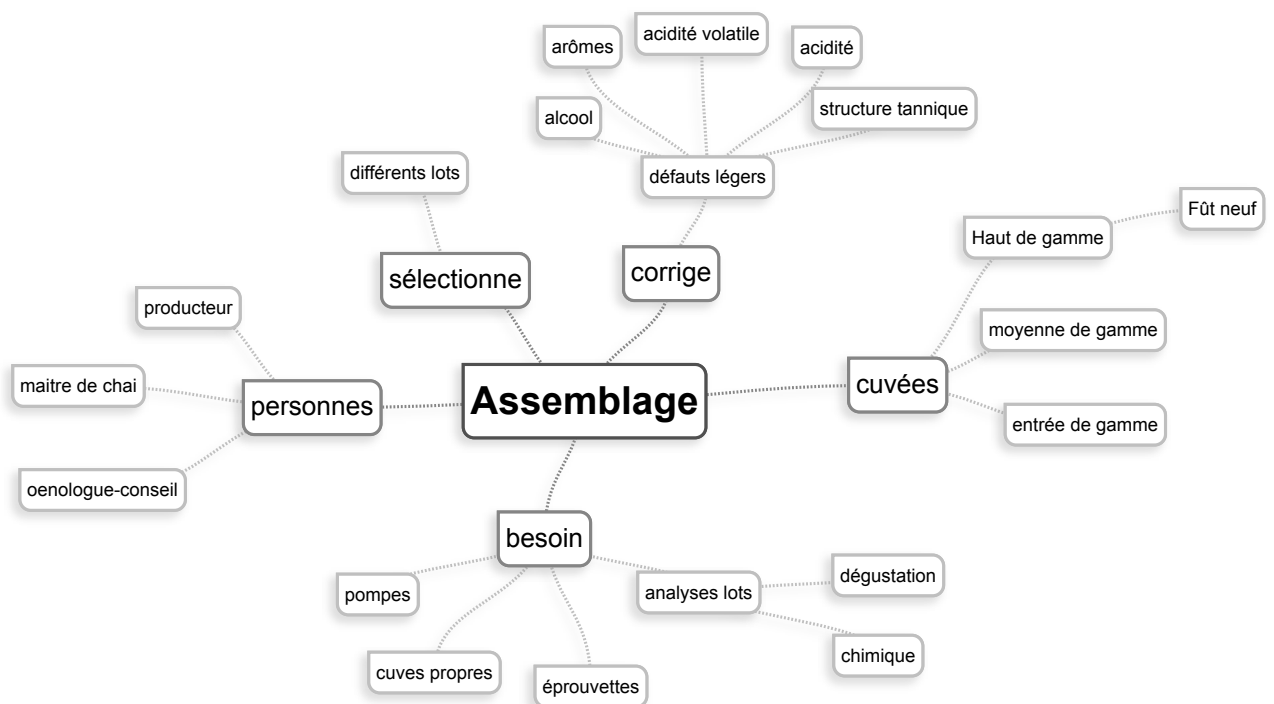
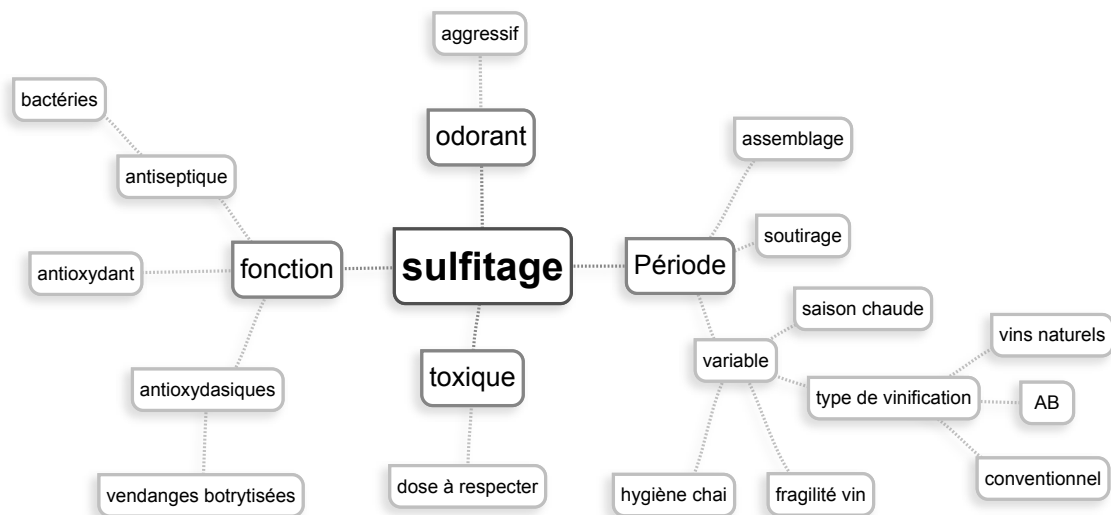
3.3. Taille :

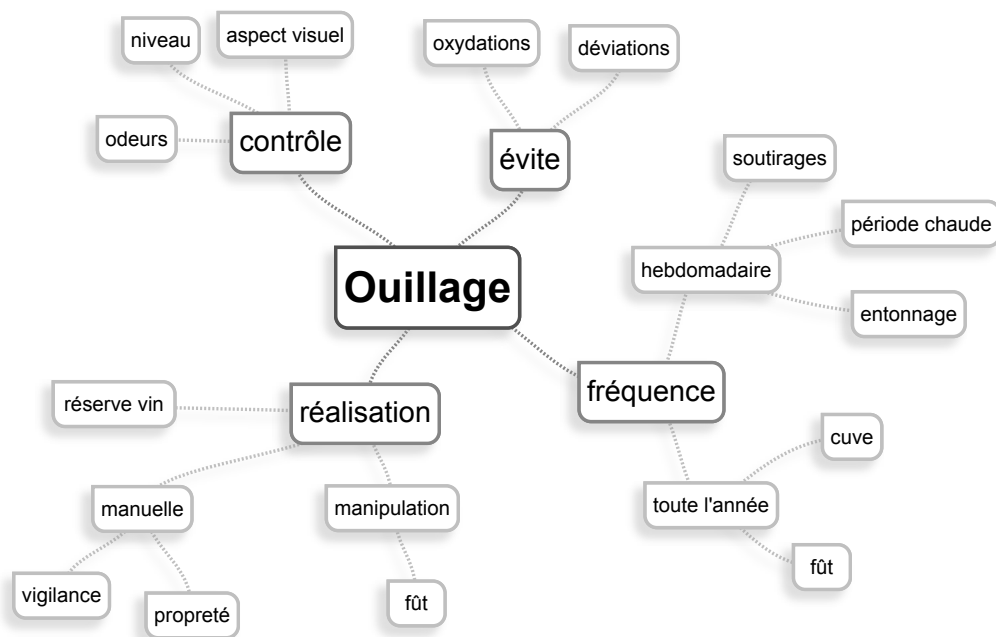
- Plus le contenant est petit, plus la clarification naturelle est rapide.
- Pour la vinification et l'assemblage, il est intéressant d'avoir des cuves de grandes capacités si les cuvées concernent des volumes importants.
- Pour les vinifications et l'élevage de petites parcelles (sélection parcellaire), on utilise des contenants de petite taille.

Matériau	Période d'apparition et évolution de sa présence
Terre	Présent dès la Haute Antiquité. Sera utilisé pour la vinification, le transport et la conservation. Diminution de sa présence face à l'arrivée du bois sauf dans les régions pauvres dépourvues de forêts adaptées à proximité. Réapparition de l'utilisation de la terre au 21 ^e siècle pour les vins haut de gamme et ou naturels ou biologiques (Italie, France).
Bois	Utilisation pour le transport, puis pour la conservation et l'élevage dès la fin de l'Antiquité. Ce matériau va rester dominant jusqu'à l'arrivée du béton. Persistance du bois pour la vinification et surtout l'élevage des vins moyens à haut de gamme.
Béton	Diffusion très rapide du béton au début du 20 ^e siècle. Utilisé pour la vinification et l'élevage. Désamour pour le béton à partir des années 1990. Un grand nombre de cuves ont été détruites lors de la modernisation des chais et ont été remplacées par des cuves inox. Depuis la fin des années 2010, nouvel engouement pour les cuves bétons des petites capacités avec des formes et des couleurs désignées.
Inox	Diffusion de l'inox à la fin des années 1980 et surtout 1990. L'hygiène devient un des points centraux de la montée en qualité des vins, face à la chute de la consommation. Les chais ultramodernes de l'époque se couvrent d'inox partout dans le monde.

3.4 : Elevage des vins







3.5 : L'élevage en fût

Les tanins apportés par le fût sont différents de ceux apportés par le raisin. Dans les deux cas, ils réagissent avec les protéines de la salive, donnant une sensation de bouche sèche. Les tanins du chêne donnent une sensation de chêne, d'allumettes que l'on mâchouille. Cette sensation est plus ou moins marquée et accompagnée d'arômes de torréfaction, de vanille et de fumée. Les tanins de la pellicule sont moins secs que ceux du chêne. Les tanins des pépins peuvent donner un goût vert, herbacée quand il manque de maturité. Le passage en fût permet d'ajouter des tanins afin de stabiliser la couleur, d'apporter plus de structure au vin et de l'aromatiser. Le fût de petite contenance (225 litres) facilite la clarification du vin, car les lies se déposent plus rapidement au fond du contenant. Il favorise également une oxydation faible qui est intéressante afin de limiter les phénomènes de réductions.

4. Cépages à connaître

cépage	Caractéristiques
Grenache noir	La couleur est assez claire, se tuilant rapidement. Arômes de raisins secs et/ou de cerise à l'alcool, notes épicées, structure ronde, peu d'acidité, amertume prononcée rappelant le chocolat noir, alcool très présent, tanins plus ou moins fins, bouche rappelant les chocolats « mon chéri » (sans sucre!).
Syrah	La couleur est foncée et violacée. Un nez souvent bien ouvert et complexe. Arômes de cuir, de réduit, fruité, tabac roux, épices (cannelle, poivre), de miel, de violette. Structure ronde, longue, amère. Alcool présent mais non excessif. Sensation de thé « earl grey » très infusé en fin de bouche.
Merlot	La teinte est rouge cerise. Un nez plus ou moins ouvert sur des arômes de fruits rouges à l'alcool, de réglisse, de caramel et de poivre. L'attaque est fondue, la structure est généreuse en alcool, ronde à charpentée avec des tanins plus ou moins fins et des arômes de réglisse assez présents accompagnés de notes de fruits rouges. Le merlot est souvent assemblé aux cabernets et élevés en fût de chêne.
Malbec	C'est un vin coloré, tannique plus ou moins aromatique. Il est reconnaissable en bouche par sa puissance tannique qui est longue. Il vieillit bien, il est chaleureux en alcool. Bien travaillé, il peut donner des vins plus fruités et plus légers que l'image classique que l'on avait du Cahors.
Cabernet Sauvignon	La robe est rouge violacée à rouge cerise. Le nez est moyennement ouvert sur des arômes de cassis et des notes herbacées en année froide. En bouche, l'attaque est vive, la structure est chaleureuse, bien charpentée. Le vin est souvent passé en fût de chêne est toujours assemblé au merlot.
Cabernet Franc	La robe est plus clair que le cabernet sauvignon et son intensité dépend de la durée de macération qui est très variable sur ce cépage (vin rosé, vin rouge pâle et vin rouge soutenu). Il est plus vif et moins tannique que le cabernet franc. Il présente des arômes de fruits rouges plus ou moins acidulés, des notes de poivrons en année froide. Il est souvent plus fruité et plus floral que le cabernet sauvignon. Il est utilisé seul en val de Loire. Il apporte de la fraîcheur au merlot sur la rive droite des vins de la Gironde.
Abouriou	Vieux cépage oublié, replanté en cotes du Marmandais. Cépage assez coloré, tannique et fruité. Il donne des vins charmeurs quand il est ramassé à bonne maturité et que l'extraction n'est pas trop poussée.
Lacrima	Cépage atypique, présent dans le vignoble des Marches, en Italie, à l'arôme de rose. Les tanins sont bien présents, la couleur est très soutenu. C'est un vin étrange que l'on a pas l'habitude de boire en France. En Italie, il est souvent utilisé en vin rouge liquoreux.

cépage	Caractéristiques
Viognier	Cépage ouvert aromatique aux arômes de fleurs, de fruits jaunes et de fruits exotiques. on peut trouver également des agrumes. En bouche, il est gras, long, aromatique et conserve de la fraîcheur.
Chardonnay	C'est l'inverse du viognier. C'est un cépage discret aux arômes délicats de pommes, d'agrumes et de tilleul. On peut trouver des notes beurrées et de fruits secs quand il est élevé en fût de chêne. La bouche est plus aromatique, souvent avec une acidité bien prononcée, du gras et une belle longueur. L'amertume est souvent présente.
Aligoté	C'est un cépage vif à très vif qui apprécie le changement climatique. Il peut donner des vins bien fruités quand les rendements sont faibles, sinon, il est assez neutre aromatiquement. En bouche, la vivacité est bien marquée, il peut avoir de la longueur. Il aura moins de gras et sera moins fin qu'un chardonnays. il paraît moins chaleureux en alcool.
Verdicchio	C'est un cépage, italien, représentatif du vignoble des Marches assez vif et aromatique. Selon son rendement son goût et sa structure varie. On va trouver des arômes de pommes vertes, d'agrumes, de fleurs de sureau quand il est jeune et de miel quand il évolue. Il est vif en bouche, plus ou moins gras et peut présenter une belle longueur.